

### 周末精選 手製意麵



■西班牙紅蝦闊條麵。



■西伯利亞鱈魚魚子醬。

於中環都爹利街煤氣燈旁的精緻高級意法食府 A Lux，即日起逢星期六、日及公眾假期推出周末早午餐體驗，每位 488 元（四道菜）起；焦點落在頂級「西伯利亞鱈魚魚子醬及佐料」，以可持續方式養殖，色澤剔透，佐以俄羅斯鬆餅及多款精緻佐料。此外，菜單上另備有選擇多元的前菜及主食，讓大家可自由搭配美饌。當中的前菜為可供賓客無限續添的「意大利前菜拼盤」，匯聚多款滋味意式小點，如意式蛋餅、意大利風乾火腿、海鮮沙律、番茄水牛芝士及意式麵包等，款式將按季節時令轉換。

菜單的主食選擇則包羅採用意大利雞蛋及麵粉自家手製的意大利麵食選擇；當中招牌推介有「西班牙紅蝦闊條麵」（另加 88 元），飽滿的西班牙紅蝦與自家手製意大利寬條麵，在顏色及口感上對比鮮明，構成多彩多姿的風味層次；「香蒜辣椒鮮鮑魚意大利幼麵」（另加 78 元）則以微辛的香蒜風味豐富鮑魚的鮮美特色；而「和牛面頰蘑菇忌廉汁扁意大利麵」則融合了口感軟稔的和牛面頰及細膩的蘑菇忌廉汁，惹味誘人；另有「龍蝦帶子芝士意大利燴飯」，特別將新鮮龍蝦及帶子切成粒狀入饌，讓來自海鮮的鮮甜美味融入每一口以牛油及芝士烹煮而成的燴飯，風味和諧，擺盤如畫。

A Lux 亦提供 90 分鐘無限暢飲一系列無酒精飲品（另加 300 元），或 90 分鐘無限暢飲指定香檳及葡萄酒（另加 400 元）。而「Le Dessert Chariot 甜點餐車」更將為賓客於席前奉上琳琅滿目的甜品及優質芝士選擇。



■烤美國肉眼扒。

■餐廳大廚用心製作。

# 意日風情 味蕾盛宴

港人最喜歡飲食，加上特色餐廳長開長有，而且不時轉換精美菜單，本期介紹的就有新推周末早午餐體驗的高級意法食府 A Lux，日本人氣連鎖串揚料理名店「串亭 Kushitei」首次登陸香港，以及帝京酒店香田日式料理新推出的會席料理，港人認真口福不淺。

帝京酒店香田日式料理由即日起至 2 月 28 日，推出以日本「旬」文化為靈感的品味旅程（兩位起，每位 3,388 元），即隨四季變化選取當下最時令的食材炮製美饌，大廚蒐羅各樣精彩時令食材入饌，讓客人感受自然四季交替中無比美妙的季節感。

會席料理由日本直送的「旬之刺身」掀起序幕，當中刺身以和式木盒盛載令和之怪物、鹿兒島奄尾產熟成十四日野生本鮪、北海道函館海膽和長崎產真名鯉，款款日本直送，「鮮」氣十足。在海水與飽含礦物質湖水的混合水域生長的令和之怪物，肉身肥厚、口感嫩滑且鮮甜濃郁。而鹿兒島奄尾產野生本鮪就由大廚親自將拖羅刺身進行熟成處理，先以食鹽脫水，再將其密封置於 0-2 度，保持乾爽狀態，經過 14 天繁複的熟成處理後，肉質分解後口感嫩滑，連同魚筋也被軟化，入口即溶，脂香充滿口腔，熟成後的魚肉味道變得更濃厚，食味和口感比一般拖羅刺身更上層樓。

另外，餐單亦有港人至愛的北海道毛蟹、矜貴海中珍味塩焼甘鯛伴茗荷酢橘汁和日式紫蘇池魚飯糰等。



■旬之刺身。



■日式紫蘇池魚飯糰。



■塩焼甘鯛伴茗荷酢橘汁。

### 會席料理 「鮮」氣十足

「串亭 Kushitei」於當地共有十家分店；品牌以時令主導的廚師發辦料理體驗一直廣受好評。而「串亭 Kushitei」香港店為品牌首家海外分店，由經驗豐富的日籍料理團隊為香港美食愛好者帶來高質的正宗日本串揚料理體驗，旨在延續日本總店的人氣特色。

佔地 1,000 平方呎的「串亭 Kushitei」香港店採用木系設計展現極致和風美學，共可容納 21 位賓客的用餐環境包括，可容納 12 位賓客的雅座及設有 9 個座位的吧桌位置。餐廳共設有兩款廚師發辦菜單、及一系列滋味的單點菜式；重點推介食材有獨特的自由放養雞種黑薩摩雞；餐廳每道菜均為即席烹調。當中最自豪的串揚系列，更以精選的秘製炸粉及麵包糠均勻覆蓋時令食材的表面，並堅持使用百分百新鮮的葵花籽油，絕不含回鍋油，方能確保每道串揚風味均較為健怡且口感酥脆輕盈。

店內同時備有一系列別具風味的日本清酒及果酒選擇，與餐廳的串揚料理搭配得宜；誠意推介之選有來自日本九州久留米市的「山の壽 宗像プロジェクト」及「串亭 Kushitei」自家清酒品牌「Kushitei」等。以上所有食物及飲品價格待定，以餐廳公布為準。



■炸物口感酥脆。

### 串揚料理 秘製炸粉